BUNN®

My Café® AP



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601   FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
   a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
   b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
   c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

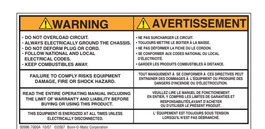
Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.
LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.
En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

Este equipo se ajusta en fábrica para percolar aproximadamente 1,900 ml a 2,265 ml (6-8 onzas) de café o té en un dispensador. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante resistente. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

AVISOS A LOS USUARIOS



#00986.7000

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

#00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

WARNING
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

#37881.0002

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

WARNING
Keep hands clear during brew cycle. HOT liquids can burn.
Keep hands clear when closing door. Moving parts can pinch.

#41177.0000

¡ADVERTENCIA!

Aleje las manos durante el ciclo de percolación.
Los líquidos CALIENTES pueden quemarle.

Mantenga las manos en una posición segura cuando cierra la puerta.
Las piezas móviles pueden atraparlas.



#00824.0002

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN: El distribuidor debe quedarse desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Conexiones eléctricas

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos de la cafetera, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.



Modelos 120 VOLTIOS

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y N) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN: Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en los códigos eléctricos nacionales/locales.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el *Llenado y calentamiento iniciales*.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg2 (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de ½” o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg2) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg2). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼”. Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo.

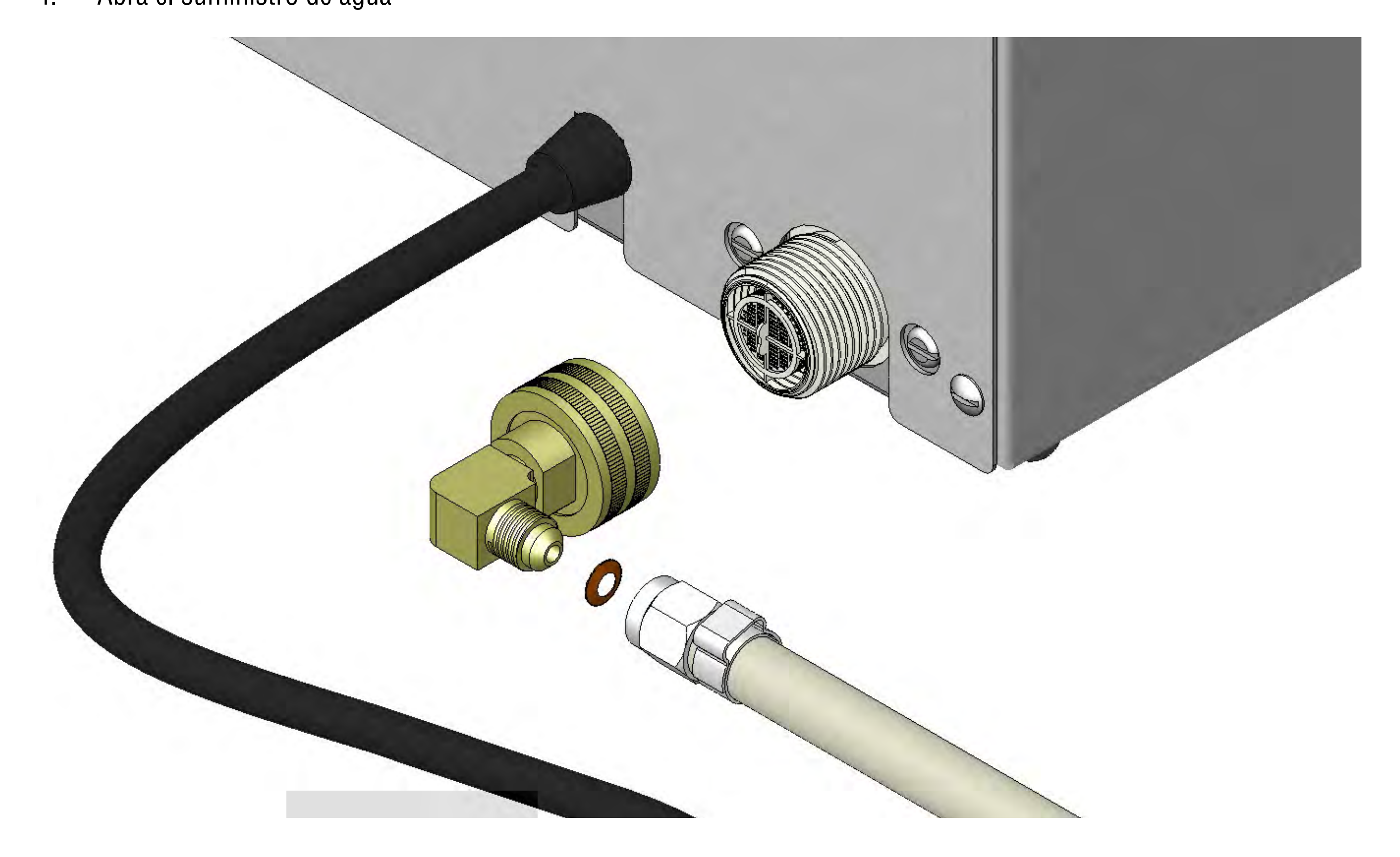
NOTA – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de ¼” para instalaciones ubicadas a menos de 25 pies (7,5 m) y de 3/8” cuando la distancia es más de 25 pies (7,5 m) de la tubería de suministro de agua de ½”. La inclusión de un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

NOTA – Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el distribuidor. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del distribuidor se obtienen mejores resultados.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua.
2. Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la tubería de suministro de agua de 1/4".
3. Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la conexión de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) de la parte trasera de la cafetera.
4. Abra el suministro de agua



PREPARACIÓN INICIAL

1. Coloque una taza grande vacía (300ml [10 onzas] o mas) debajo de la cámara de percolación.
2. Conecte la cafetera al suministro eléctrico.
3. El agua pasará al tanque de agua y se detendrá cuando éste alcance su máxima capacidad.
4. Espere aproximadamente diez minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla indicará "HEATING" (Calentando) hasta que el tanque alcance su temperatura de funcionamiento. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde la cámara de percolación; esto se debe a la expansión y no debe ocurrir en lo sucesivo.
5. Cuando se haya calentado, abra la puerta, luego cierre la puerta con el interruptor (vea la ilustración).
6. Pulse el interruptor de Preparación GRANDE. El agua fluirá en la taza. Cuando haya terminado, deseche el contenido de la taza.
7. Los valores de volúmenes y caudales de agua se han prefijado en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección AJUSTE de los VOLÚMENES de PERCOLACIÓN de café de este manual.
8. La cafetera está lista ahora para ser utilizada según las instrucciones de percolación de café.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud (Pies)	Punto de ebullición del agua ° F	° C	Temperatura del agua recomendada ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

CONTROLADORES DE OPERACIÓN



ABRIR/CERRAR
Se usa para abrir y cerrar la puerta del portabolsita.

AGUA CALIENTE
Pulse y retenga este interruptor para distribuir agua caliente solamente (máx. 300 ml (10 onzas).

PERCOLACIÓN DE PORCIÓN GRANDE
Prefijada, pero puede ajustarse.

PERCOLACIÓN DE PORCIÓN PEQUEÑA
Prefijada, pero puede ajustarse.

OPERACIÓN

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Coloque una taza debajo de la cámara de percolación, FIG 8-1 (deslice la base hacia afuera para colocar tazas pequeñas), FIG 8-3.
2. Pulse el interruptor OPEN/CLOSE para abrir la puerta del portabolsita, FIG 8-2.
3. Coloque una bolsita monodosis nueva presionándola firmemente hacia abajo en el portabolsita, FIG 8-3.
4. Pulse el interruptor OPEN/CLOSE para cerrar la puerta del portabolsita, FIG 8-2.
5. Pulse el interruptor de percolación deseado.
6. Una vez finalizado el ciclo de percolación, la pantalla indicará "BREWING COMPLETE" (Percolación finalizada). Retire la taza después de que vuelva a aparecer la pantalla principal.



FIG 8-4

DISTRIBUCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Coloque una taza debajo de la cámara de percolación, FIG 8-1 (deslice la base hacia afuera para colocar tazas pequeñas), FIG 8-3.
2. Pulse y retenga el interruptor HOT WATER para llenarla, FIG 8.4.

NOTA: El máximo es 300 ml (10 onzas)



FIG 8-1



FIG 8-2

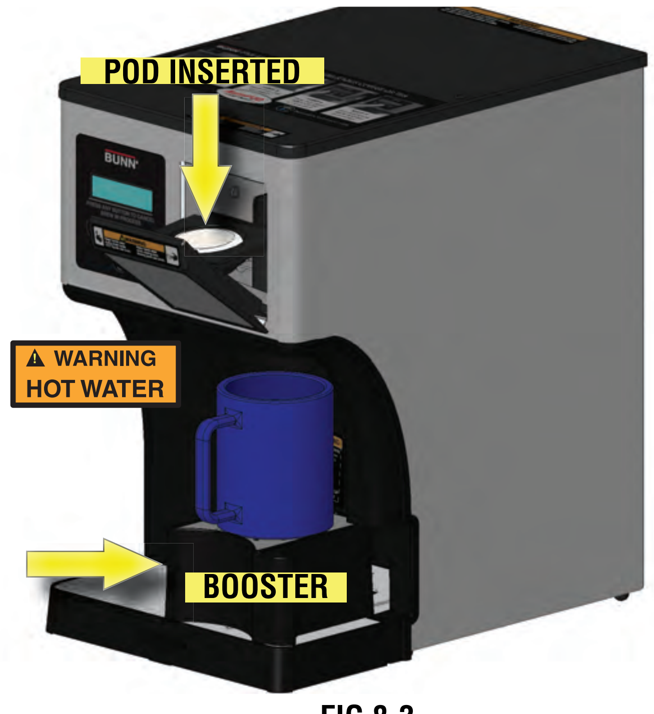


FIG 8-3

LIMPIEZA

CABEZAL ROCIADOR

1. Abra la puerta del portabolsita con el interruptor "OPEN/CLOSE".
2. Desconecte la cafetera del suministro eléctrico y déjela enfriar.
3. Retire los 2 tornillos y la tapa superior.
4. Deslice una mano por la abertura de la puerta de la bolsita. Con la otra mano gire el tornillo en dirección contrarreloj. Retire el ensamblaje del rociador por la parte delantera. Fig. 8-1
5. Retire el sello del rociador.
6. Inspeccione y limpie el cabezal rociador. Los orificios del cabezal rociador deben estar siempre abiertos. Limpie todos los orificios del cabezal rociador plástico para eliminar los depósitos minerales. Lávelo y enjuáguelo en el fregadero, Fig 8-2.
7. Cuando vuelva a ensamblar el cabezal rociador, asegúrese de instalar el sello con el reborde mirando hacia arriba (A), Fig 8-3



FIG 8-1

Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.

DEPÓSITO Y BANDEJA DE GOTEO

1. Tire del conjunto de la bandeja de goteo en forma recta hacia usted.
2. Extraiga el depósito tirando del mismo en forma recta y vacíelo según sea necesario.
3. Separe las piezas como se muestra en la Fig 8-4 y lávelas con detergente líquido suave, no abrasivo.
4. El ensamble es en orden inverso.

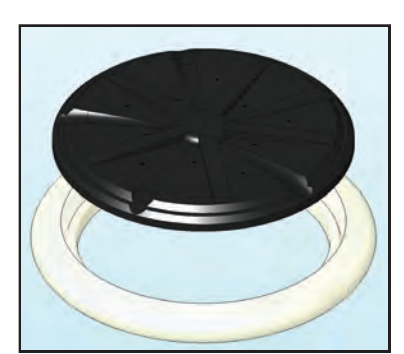


FIG 8-2
SE MUESTRA EN POSICIÓN
INVERTIDA PARA MAYOR CLARIDAD

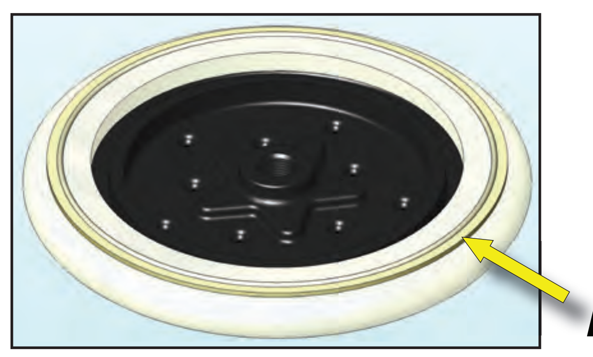


FIG 8-3

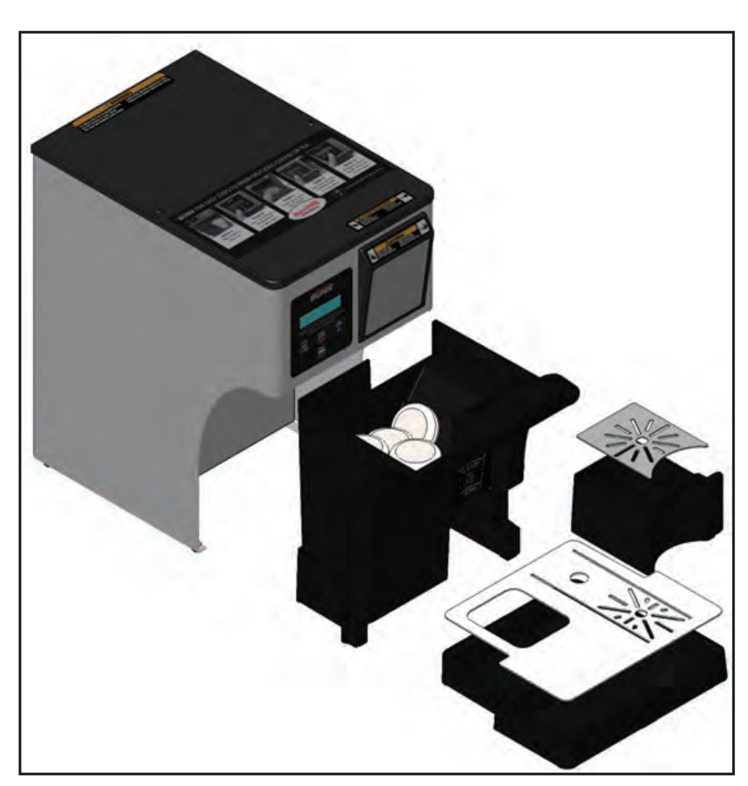


FIG 8-4

DRENAJE DEL TANQUE

MODO DE SOPLADO DE FÁBRICA - My Café AP

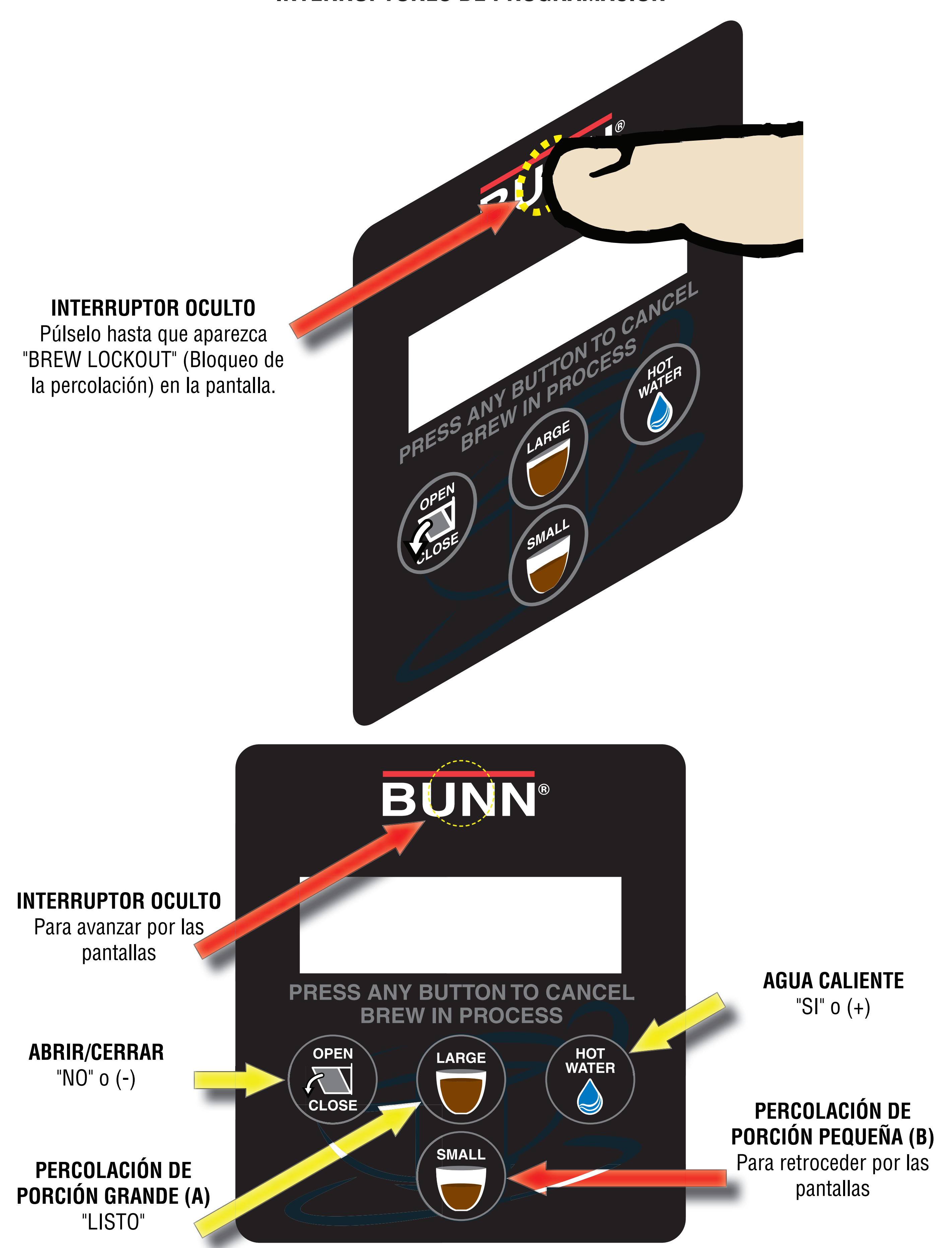
1. Desconecte las fuentes de alimentación de energía y agua a la cafetera. Deje enfriar la cafetera antes de continuar.
2. Quite la tapa superior y trasera. Colocar la cafetera en un fregadero.
3. Dirija la manguera de desagüe hacia el fregadero. Retire la abrazadera y el tapón. FIG. 9-1
4. Permita que el agua se vacíe del tanque por medio del sifón. NOTA: Una pequeña cantidad de agua permanecerá por debajo del nivel del tubo. Si es necesario, inserte una manguera de sifón a través de uno de los agujeros con ojal para remover el agua restante.
5. Ponga de nuevo el tapón y la abrazadera.
6. Vuelva a colocar las tapas y apriete los tornillos.



FIG 9-1

41167.8002 080411

INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

BLOQUEO PERCOLACIÓN (SÍ/NO)
Si se ajusta a "YES" sólo se permiten percolaciones a o por arriba de la temperatura "SET READY" indicada en la pantalla.

ONZAS PERCOLACIÓN (A/B) (1-16)
Para ajustar el volumen de percolación.

MEDIDOR PERCOLACIÓN (A/B) (1-5)
Ajuste simplificado de la percolación intermitente. 1=Pre-infusión. 2-5=Percolación intermitente, siendo 2 el ciclo de percolación intermitente más corto y 5 el más largo.

INGRESAR Nº SERVICIO
Número telefónico del servicio del programa a visualizar siempre que se muestre un mensaje de falla.

INGRESAR CONTRASEÑA
El usuario debe ingresar un número de 3 dígitos para acceder al resto de los ajustes. Si no se preprogramó ningún número (0 0 0), se permite el acceso.

PROGRAMAR CONTRASEÑA (001-999)
Para programar como contraseña cualquier número de tres dígitos.

SELECCIONAR IDIOMA
Para elegir el idioma entre inglés y español.

UNIDADES
Para elegir las unidades entre inglesas y métricas.

AJUSTAR TEMP
Para ajustar la temperatura del tanque entre 185 y 205° F (85 y 96° C)

TEMP LISTO
Para ajustar la temperatura mínima permisible para iniciar un ciclo de percolación. Rango: (2° a 20°F) o (2° a 10° C) por debajo de la temperatura ajustada.

BLOQUEO HOT H2o
Ajustar a "YES" sólo permitirá la dispensación de agua caliente en o por encima de la temperatura en la pantalla "H2o READY".

HOT H2o LISTO
Establece la temperatura mínima permitida para empezar a suministrar agua caliente.

INGRESAR Nº IDENT
Esta función le permite ingresar un número de identificación opcional. Este número puede ser útil para efectuar el seguimiento del uso o servicio de una máquina individual dentro de un grupo.

AJUSTAR PERCOLACIÓN INTERMITENTE (A/B)
Para ajustar individualmente los tiempos de encendido/apagado.

TIEMPO PURGA (A/B) (1-25)
Tiempo que el tanque de percolación se purga al final de cada ciclo de percolación.

TIEMPO GOTEO (A/B) (OFF/1-50)
Tiempo entre el ciclo de percolación y la expulsión de la bolsita monodosis.

ACTIVAR AHORRO ENERGÍA
Es posible elegir que se apaguen los calentadores del tanque o reducir la temperatura del mismo a (140° F) o (60° C) una vez que expiró el "SET IDLE TIME" (Tiempo para reposo). .5-50.0 hrs.

Nº PERCOLAC
Retiene el número total de ciclos de percolación completados. Se dispone de un contador reajustable, y un contador de vida que no es reajustable.

CALIBRAR CAUDAL
Para medir e ingresar el caudal real que sale por el cabezal rociador.

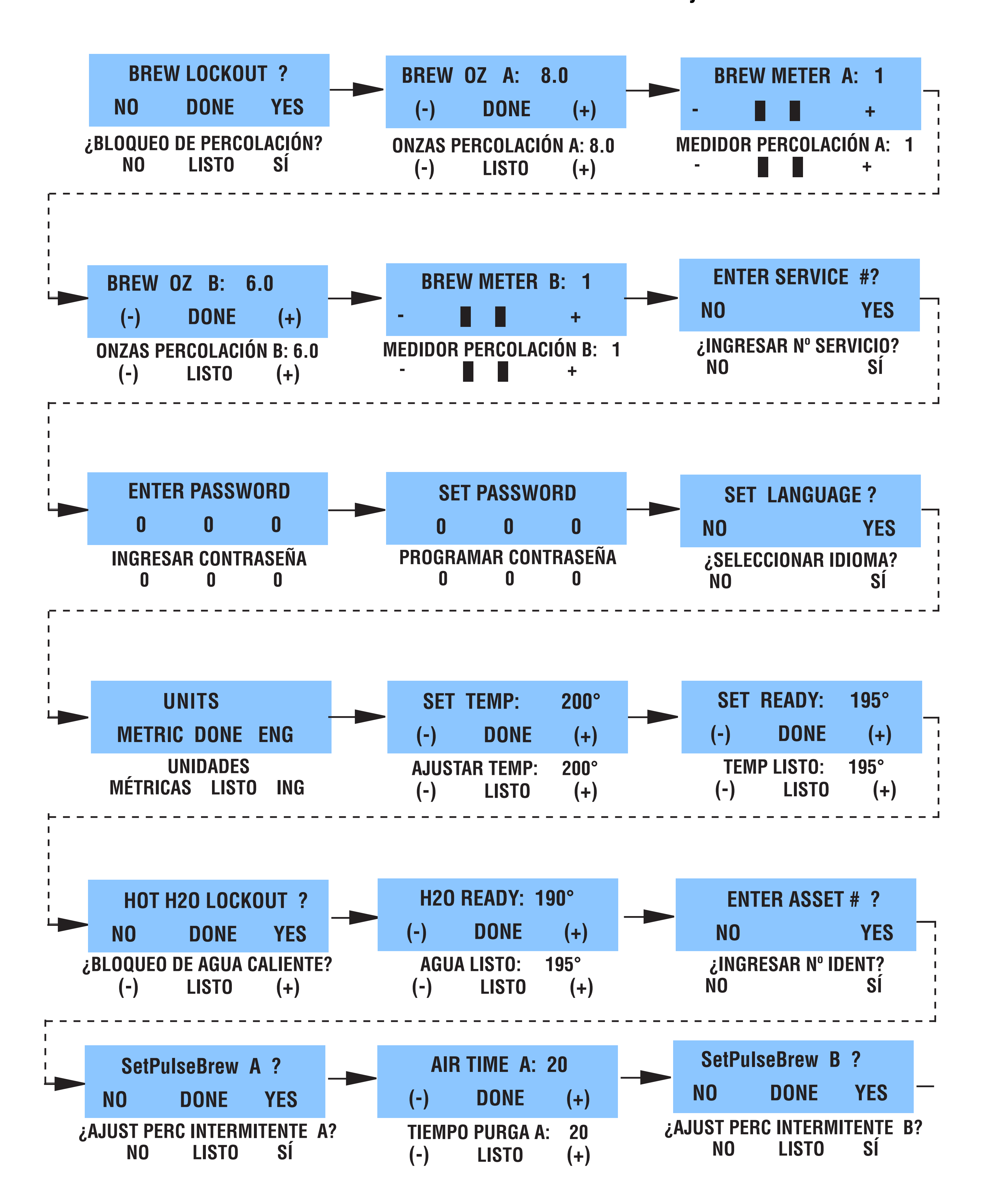
HERRAM SERVICIO
Herramienta de diagnóstico para fines de localización y resolución de fallas.

VAL FÁBRICA
Para reajustar todos los parámetros de percolación y calibraciones a los valores de fábrica. Requiere seguir el procedimiento "INITIAL SETUP" (Preparación inicial).

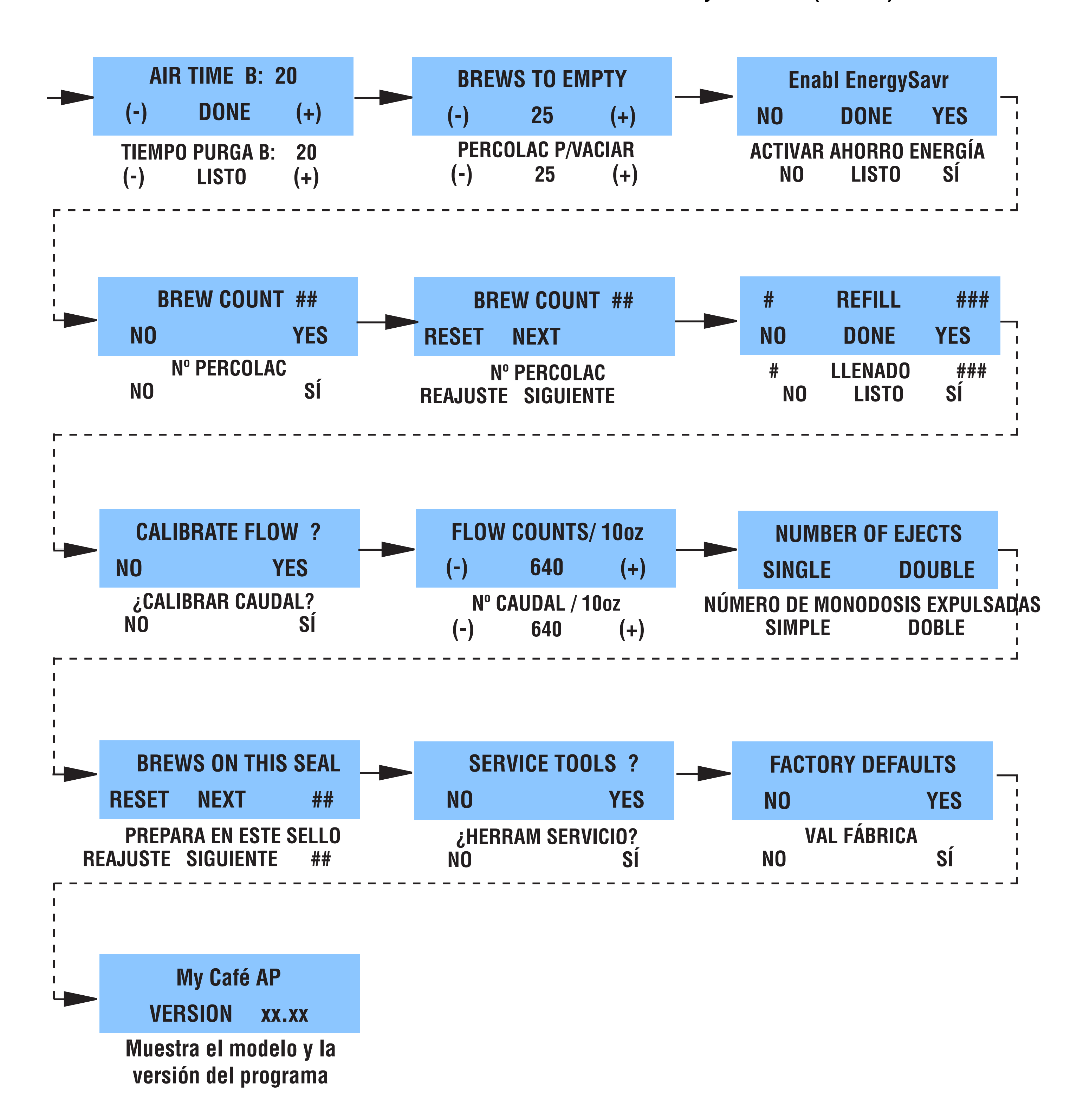
Para obtener información de programación más avanzada, consulte "PROGRAMMING MANUAL" (Manual de programación) en www.bunn.com.

41167.8002 121710

AJUSTES Y CONFIGURACIONES OPCIONALES - My Café AP



AJUSTES Y CONFIGURACIONES OPCIONALES - My Café AP (CONT.)



41167.8002 121710